frutty soft press

Bedienungsanleitung

Istruzione d’uso

Instruction manual

Art. 25173

frutty

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. **Für eine gute Benutzerfreundlichkeit, eine bessere Pflege und eine längere Lebensdauer Ihres Frutty Entsafters folgen Sie bitte genau den Anweisungen.**

2. **Die Bedienungsanleitung an einem Ort aufbewahren, wo sie leicht zugänglich ist.**

3. **Sicherstellen, dass Stromstärke, Spannung und Frequenz dem Standard in Ihrem Land entsprechen.**

4. **Bau- und Funktionsweise dieses Entsafters können aufgrund einer kontinuierlichen Produktentwicklung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.**

Inhalt

Soft Press zum schonenden Entsaften	3
Sicherheit	4-5
Die Vorteile	6
Teile und Zubehör	7-9
Montageanleitung	9-12
Anweisungen zum Gebrauch	13-15
Techniken zur Nahrungszubereitung zum Entsaften	16-17
Reinigung und Pflege Ihres Entsafters	18
Störungsbeseitigung	19-20
Technische Daten	20

SOFT PRESS ZUM SCHONENDEN ENTSAFTEN

Fruchtsäfte
Mit Frutty-Entsafter kann man leicht aus allem Saft machen, von weichen Beeren bis zu einem harten Apfel. So entsteht ein gesundes Getränk mit 35% mehr Ausbeute als bei herkömmlichen Entsaftern.

Gemüsesäfte
Der Kaltpressvorgang von Frutty-Entsafter macht aus festem Gemüse und grünen Blättern in Sekunden langsam Saft, wobei die lebenden Nährstoffe und Enzyme so gut wie möglich erhalten bleiben. Nur kleinschneiden und los geht’s.

Weizengras
Weizengras, Aloe-Blätter, Fichtennadeln und andere Heilkräuter können mit dem Kaltpressvorgang der Frutty-Entsafter leicht zu Saft gemacht werden, wenn man die einfachen Zubereitungsschritte einhält.

Nussmilch
Für eine frische Nussmilch mit vielen Nährstoffen Mandeln, Pistazien, Paranüsse und viele andere Nusssorten über Nacht einweichen, Wasser hinzufügen und in die Saftpresse geben.

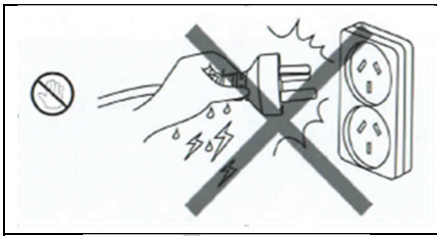
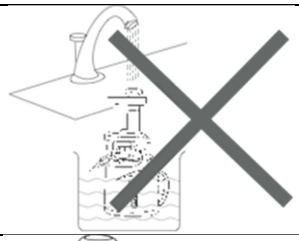
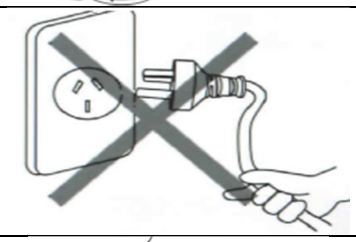
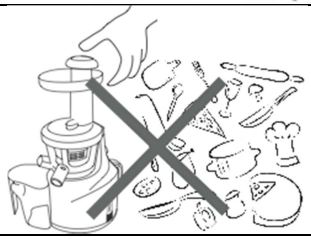
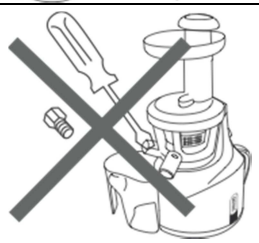
Sojamilch
Frutty-Entsafter kann eine herkömmliche Sojamilchmaschine ersetzten, da der Kaltpressvorgang aus eingeweichten Sojabohnen in Sekunden Milch auspressen kann.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Die Sicherheitsvorschriften vor Gebrauch lesen.
2. Bei Gebrauch die Sicherheitsvorschriften befolgen.

ACHTUNG!

Jede Missachtung der Warnungen kann zu schweren Verletzungen bis zum Tod führen.

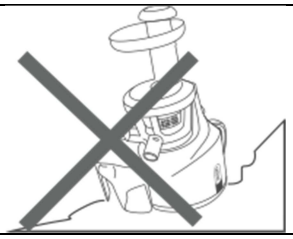
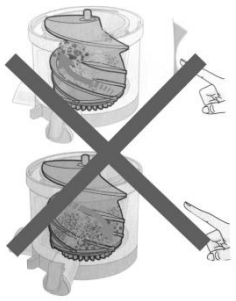
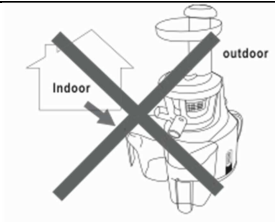
	Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen berühren. Dies kann zu einem Stromschlag oder schweren Verletzungen führen.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, die Motorbasis (oder eine der Komponenten) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Die Motorbasis nicht unter dem Wasserhahn ausspülen. Die Basis mit einem feuchten Reinigungstuch abwischen.
	Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Kinder und Personen, die keine Erfahrung mit dem Betrieb dieses Geräts besitzen, dürfen das Gerät nur unter entsprechender Aufsicht verwenden.
	Das Netzkabel nie übermäßig biegen oder mit starker Kraft binden, ziehen oder unter Druck setzen. Das Netzkabel von starken Wärmequellen fernhalten. Dies kann zur Beschädigung des Kabels führen und damit zu Stromschlägen, Bränden, Verletzungen oder anderen Unfällen.
	Das Gerät nicht auseinanderbauen, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist. Keine Finger oder Löffel in das Zuführrohr oder den Saftauslass einführen. Dies kann zu Verletzungen, Unfällen oder Fehlfunktionen des Geräts führen.
	Das Gerät nie ohne Beratung durch Fachtechniker zerlegen, neu montieren oder reparieren. Keine Teile und Zubehörteile verwenden, die vom Hersteller nicht für Montagezwecke zugelassen sind. Dies kann zu Verletzungen, Unfällen oder Fehlfunktionen des Geräts führen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1. Die Sicherheitsvorschriften vor Gebrauch lesen.
2. Bei Gebrauch die Sicherheitsvorschriften befolgen

ACHTUNG!

Jede Missachtung der Warnungen kann zu schweren Verletzungen bis zum Tod führen.

	Das Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen. Sicherstellen, dass kein Druck auf das Gerät ausgeübt wird und es nicht herunterfallen kann. Starker Druck oder Herunterfallen können zu Schäden am Gerät oder sogar zu Verletzungen führen.
	Das Gerät nicht länger als 30 Minuten am Stück laufen lassen. Bei allen Fehlfunktionen des Geräts kontaktieren Sie bitte den Kundendienst. Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen seltsamen Geruch abgeben, dieser verschwindet, wenn das Gerät eine gewisse Zeit verwendet wurde.
	Wenn die Pressschraube sich nicht mehr bewegt, die Einschalttaste nach unten drücken, um die Drehrichtung des Motors zu ändern. Ist die Rückwärtsdrehung beendet, kann das Gerät wieder normal betrieben werden. Eine langanhaltende Sperre kann möglicherweise auf Motorbrand, Schäden oder Leistungsausfall hinweisen. Treten diese Probleme häufiger auf, das Gerät nicht mehr verwenden und sofort den Kundendienst kontaktieren.
	Das Gerät wiegt zirka 7 kg. Zum Bewegen des Geräts beide Hände verwenden. Ansonsten kann es bei Unachtsamkeit zu Verletzungen oder Schäden am Gerät kommen.
	Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Nicht im Freien verwenden. Das Gerät nur bestimmungsgemäß gebrauchen. Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Schäden am Gerät kommen.

DIE VORTEILE

Mit dem Frutty-Entsafter können Sie eine Vielzahl von nährstoffreichen Säften herstellen, mit folgenden Vorteilen:

- Möglichkeit zum Entsaften von Blattgemüsen, Kräutern und Gräsern (mit hoher Ausbeute), wenn diese richtig vorbereitet sind
- Entsaften von Obst UND Gemüse, einschließlich weicher Arten
- Kaltgepresst, damit mehr Enzyme und Nährstoffen enthalten bleiben
- Niedrige Drehzahl (U/min) für minimale Oxidation und die Herstellung von Säften, die länger frisch bleiben
- Durch die aufrecht stehende Bauart hilft die Schwerkraft beim Entsaftungsprozess
- Safthahn für weniger Schaum und Aufschäumen
- Weniger Abfall als bei Zentrifugalen Entsaftern
- Kinderfreundlich ohne scharfe Klingen
- Platzsparende Bauweise
- Automatischer Ausstoß von Fruchtfleisch für kontinuierliche automatische Entsaftung
- Eingebaute Umkehrfunktion für die Beseitigung von Verstopfungen bei kontinuierlicher Entsaftung
- Einfach zu reinigen, mit nur 5 Teilen, die kurz abgespült oder abgewaschen werden müssen
- Geringe Geräuschentwicklung

Entsafter zur effektiven Entsaftung von:
- Weichobst, z.B. Orangen
- Hartobst, z.B. Äpfel
- Weiches Gemüse, z.B. Grünkohl
- Festes Gemüse, z.B. Karotten
- Nüsse
- Weizengras
- Sojabohnen

Zu den weiteren Funktionen gehört die Herstellung von:
- Nussmilch mit weichen oder eingeweichten Nüssen
- Sojamilch aus Sojabohnen
- Tofu

TIPP

Im Internet finden Sie wundervolle Rezepte für Ihren Frutty Slow Juicer.

BESTANDTEILE

Einfülltrichter

Sicherheits-
verschluss

Trester Behälter

Pressschraube

Saft Behälter

Siebe grob und fein

BESTANDTEILE

Rotationsbürste

Reinigungsbürste

Entsafterbehälter

Stopfer

Trester Auswurf

Tofubox

Saft Auslass

Safthahn

Safthahn
Der Safthahn kann optional in den Saftauslauf eingesteckt werden. Dies kann bei einigen Säften Schaum und Aufschäumen verhindern. Den Hahn beim Entsaften einfach schließen, bis der Entsafterbehälter zu etwa 1/3 gefüllt ist, dann den Safthahn öffnen, damit der Saft in den Saftbehälter fließen kann. Der Safthahn kann auch verwendet werden, um die Selbstreinigung zu unterstützen, siehe nachfolgende Anleitung in diesem Handbuch.

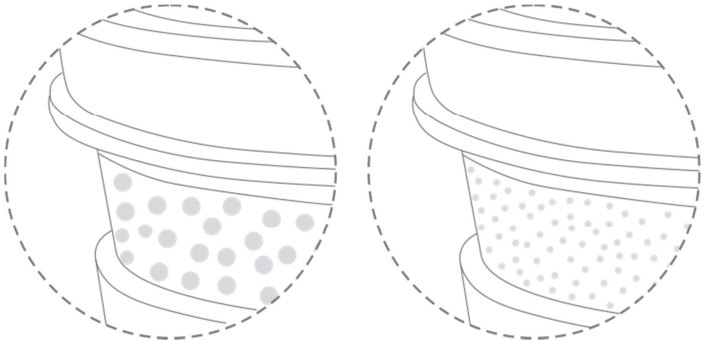
Tofubox
Zur Tofubox gehören - eine große rechteckige Form, ein Stofftuch und ein kleinerer Formdeckel. Damit kann man zu Hause frischen Tofu herstellen. Das Tuch wird in die große rechteckige Form gelegt, die Tofu-Mischung wird eingegossen, nachdem sie im Entsafter behandelt wurden, anschließend wird der kleinere Formdeckel oben aufgelegt. TIPP: Das Tuch der Tofubox kann auch verwendet werden, um Nussmilch zu seihen.

MONTAGE

1. AUSWAHL DES SIEBS

Grobsieb
Das grobe Lochsieb ist für das Entsaften von Weichobst (Erdbeeren, Kiwis und Tomaten) oder klebrigem Material (Bananen) geeignet. Bei Verwendung dieses Siebs ist im Endergebnis mehr Fruchtfleisch enthalten. (Nylonmaterial)

Feinsieb
Das feine Lochsieb ist für das Entsaften für Hartobst, Bohnen und Gemüse mit Fasern geeignet. Der Saft wird feiner. (ULTEM/PEI-Material)



2. HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER SILIKONTEILE

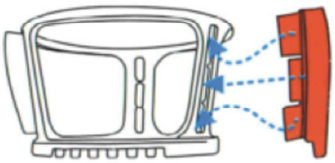
TIPP

A. *Vor dem Entsaften sicherstellen, dass die Silikonteile alle richtig eingesetzt wurden. Sind sie falsch eingesetzt, kann dies zum Auslaufen führen.*

B. *Silikonteile können zerlegt und gespült werden, nach dem Trocknen können sie erneut verwendet werden.*

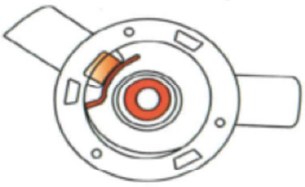
C. *Bei der Reinigung der Silikonteile kein heißes Wasser zum Spülen verwenden.*

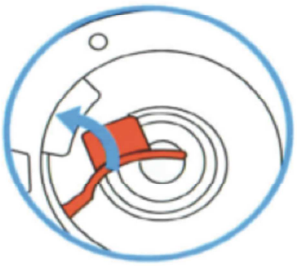
Rotierende Bürste



Silikonbürste
Die Silikonbürste gemäß Abbildung zusammenbauen, das Ende der Bürste in Richtung Boden einsetzen und die Teile nach der Reihenfolge laut Abbildung einsetzen.

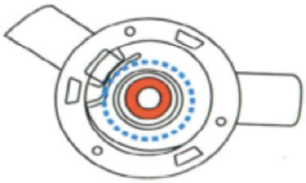
Unterseite des Entsafterbehälters

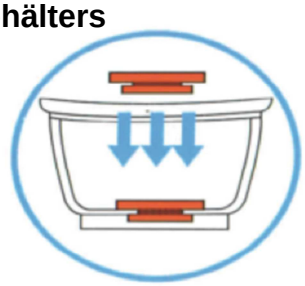




Silikonstopper Saft
Nach der Reinigung gemäß den Pfeilen laut Abbildung wieder zusammenbauen.

Unterseite des Entsafterbehälters





Silikonring
Den Ring so einsetzen, dass er richtig in den Schlitz passt. (Bei der Anbringung des Silikonrings zeigt die Seite mit dem größeren Durchmesser nach oben)

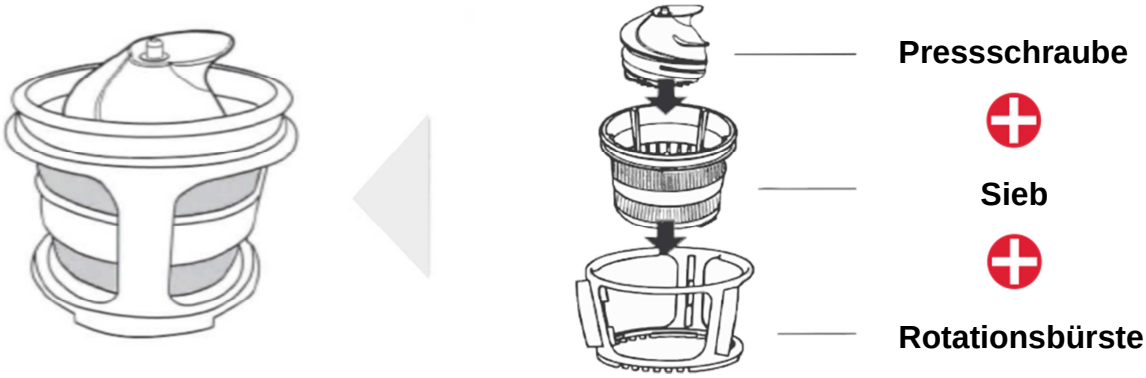
TIPP

Läuft während des Betriebs Flüssigkeit aus, zuerst prüfen, ob alle Silikonteile richtig eingesetzt sind. Kleine Silikonteile können beim Zusammenbau oder bei Verwendung leicht übersehen werden, stellen Sie sicher, dass diese richtig eingesetzt sind. Bei defekten oder gebrochenen Teilen kontaktieren Sie vor Verwendung bitte die Verkaufsstelle.

3. ZUSAMMENBAU DES PRODUKTS

A Den Saftbehälter wie auf der Abbildung gezeigt auf die Motorbasis stellen. Nachdem er richtig platziert ist, sicherstellen, dass der Saftbehälter ganz in die Basis gedrückt und fest angebracht wurde.

B Sieb und Pressschraube wie in nachfolgender Abbildung gezeigt in die Rotationsbürste einsetzen. Nach dem Zusammenbau muss sich die rotierende Bürste gleichmäßig drehen.



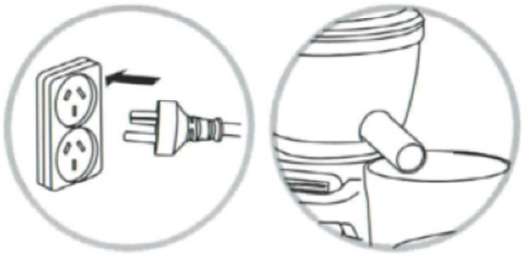
C Das Set nach dem Zusammenbau (Entsaftersieb, Pressschraube und Rotationsbürste) in den Entsafterbehälter einsetzen, dabei müssen der Punkt oben am Entsafter und der Punkt auf der Seite des Entsafterbehälters übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Pressschraube mit der Motorwelle verbunden ist. Bei richtiger Anbringung den Entsaftersieb leicht drehen, Entsaftersieb und Pressschraube können nicht gedreht werden, wenn sie richtig eingesetzt sind, der Filter sitzt flach und gerade.

D Den Trichter wie in der Abbildung gezeigt mit dem Entsafterbehälter verbinden, dabei stimmt der Punkt auf der Seite des Trichters mit dem Punkt an der Seite des Entsafterbehälters überein. Den Trichter an seinen Platz drehen. Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn Trichter und Entsafterbehälter richtig befestigt sind. Bei Schwierigkeiten prüfen, dass Entsaftersieb und Pressschraube richtig eingesetzt sind.

E Falls gewünscht, den Hahn gegen Schaumbildung am Saftauslass anbringen, Saftbehälter und Tresterbehälter entsprechend unter die Auslässe für Saft und Trester stellen. Bei Verwendung des Hahns sicherstellen, dass der Behälter nicht mehr als 1/3 mit Flüssigkeit gefüllt ist, um ein Auslaufen auf die Motorbasis zu vermeiden.

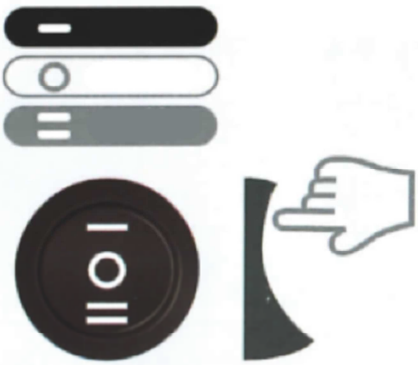
Dieses Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgestattet. Es kann nur betrieben werden, wenn alle Bauteile richtig zusammengebaut sind.

1. Stecker in die Steckdose stecken und Stromschalter einschalten.



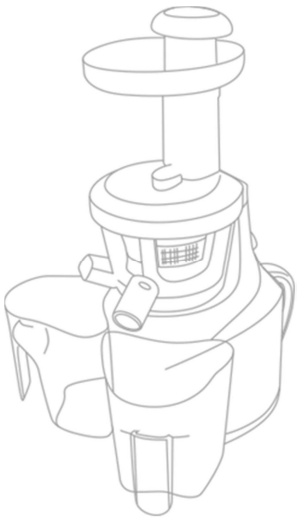
ACHTUNG Unter die zwei Auslässe (Saft- und Tresterauslass) Behälter stellen. Ein quietschendes Geräusch des Geräts beim Starten ist normal. Dieses Geräusch entsteht durch die Reibung zwischen der rotierenden Bürste und den Teilen im Entsafterbehälter. Das Geräusch verschwindet, wenn Lebensmittel eingeführt werden.

2. Gerät einschalten und über das Zuführrohr langsam geschnittene Lebensmittel einführen.



ACHTUNG
Nicht mit nassen Händen betreiben. Eine Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu schweren Verletzungen oder Stromschlag führen.

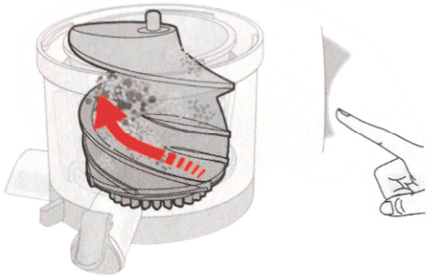
3. Alle Teile vor Einführen in das Gerät sorgfältig abspülen. Keine übermäßigen Mengen an Lebensmitteln einführen und die Lebensmittel nicht stark in das Gerät drücken, dies kann zu Verstopfungen, Auslaufen oder Schäden führen.



ACHTUNG
Verwenden Sie bitte nur den Stopfer als Hilfsmittel für das Einführen der Lebensmittel in den Behälter, keine andere Gegenstände wie beispielsweise Löffel in das Zuführrohr einführen. Dies führt zu Schäden an der Maschine.

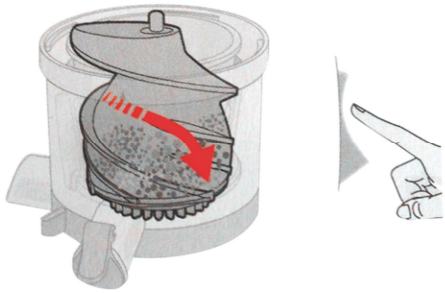
Was ist zu tun, wenn die Pressschraube bei Betrieb nicht mehr arbeitet:
Wurden zu harte, zu viele oder falsch vorbereitete Lebensmittel in das Gerät gesteckt, löst dies möglicherweise das Schutzsystem aus und schaltet das Gerät aus.

A Den Schalter des Geräts in die Position AUS stellen.



B Den Rückwärtsschalter für 3-5 Sekunden gedrückt halten, diesen Schritt 2-3 Mal wiederholen.

Hinweis: Man kann möglicherweise sehen, wie sich die Lebensmittel im Zuführrohr nach oben und heraus bewegen, das ist normal.



C Nach Beenden der Rückwärtstaste das normale Entsaften fortsetzen.

TIPP
Die Rückwärtstaste muss gedrückt bleiben. Arbeitet der Entsafter nach Ausführung der Anweisungen weiterhin nicht, den Entsafter aus der Steckdose ziehen, auseinanderbauen und sorgfältig reinigen. Dazu gehört das Entfernen von Schmutz vom Stopper auf der Unterseite des Entsafterbehälters Werden häufig Lebensmittel zubereitet, die zu hart sind, oder werden zu viele Lebensmittel auf einmal eingeführt, kann das die Lebensdauer des Produkts verringern.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER BENUTZUNG

A Vor dem Entsaften von Früchten harte Samen entfernen, von Früchten wie beispielsweise: Dattelpflaumen, Pfirsiche, Pflaumen, usw.

B Harte Teile (Kudzu-Rebe, Zuckerrohr usw.) sind nicht zum Entsaften geeignet.

C Der Entsafter kann für das Mischen von Knoblauch und Paprika verwendet werden. Nicht zum Mahlen trockener Körner geeignet.

D Das Entsaften von Hartobst oder Gemüse wie beispielsweise Karotten kann zu lauten Geräuschen führen, dies ist kein Hinweis auf Schäden an der Maschine.

E Beachten Sie, dass beim Entsaften von Obst und Gemüse wie beispielsweise Trauben und Tomaten Saft herausspritzen kann.

F Der kontinuierliche Betrieb darf nicht länger als 30 Minuten betragen.

G Den Saft so bald wie möglich nach dem Entsaften trinken, soll der Saft gelagert werden, diesen in einen verschlossenen Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahren.

H Werden zu viele oder harte Lebensmittel entsaftet, kann es schwierig sein, den Trichter abzunehmen.

TECHNIK ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG UND ENTSAFTUNG

Der Frutty-Entsafter ist vielseitig und liefert immer gute Ergebnisse. Er bereitet Nussmilch, ebenso wie Saft aus Gräser, Obst und Gemüse.

Wird der langsame Entsafter von Frutty nicht ordnungsgemäß verwendet, kann dies zu einer großen Menge an Fruchtfleisch im Saft führen oder der Entsafter blockiert. Eine Blockierung kann aufgrund der Art, wie Obst und Gemüse vor dem Entsaften vorbereitet wird oder aufgrund der Art, wie es in das Zuführrohr eingeführt wird, entstehen. Für eine einfaches Entsaften ist die Vorbereitung sehr wichtig.

Alles Obst und Gemüse muss wie folgt vorbereitet werden:

- Das Produkt vor dem Entsaften kühlen. Dadurch enthält der Saft auch weniger Fruchtfleisch.
- Sorgfältig abspülen.
- Alle Samen oder harten Enden entfernen.
- Die Zutaten in kleine Stücke schneiden, die in das Zuführrohr passen.
- Sicherstellen, dass alle Stücke höchsten zirka 3-5 cm lang sind.

Hinweis: Das ist besonders wichtig bei faserigem Gemüse wie beispielsweise Sellerie, Grünkohl, Spinat und bei allen Gräsern.

Machen Sie sich für optimale Ergebnisse mit nachstehenden Tipps vertraut:

Tipp Nr. 1) Lebensmittel nicht in den Entsafter pressen oder schieben

Die meisten von haben zum Entsaften bisher die herkömmlichen Zentrifugalentsafter verwendet. Bei diesen Maschinen müssen die Lebensmittel mit Kraft in die Maschine gepresst oder geschoben werden, und es können auch große Teile, beispielsweise ganze Äpfel, entsaftet werden. Karotten und Äpfel mussten sehr stark gepresst werden, damit sie in die rotierenden Messer gelangten, wo sie in sehr kleine, umherfliegende Teile zerhackt wurden.

Diese Druck-/Schiebekraft darf bei langsamen Entsaftern von Frutty nicht verwendet werden! Es gibt keine rotierenden Messer und es findet keine Zerkleinerung statt. Es ist kein Druck erforderlich. Man lässt die Lebensmittel einfach in die “kauende Schnecke” fallen. Es ist praktisch keine Kraft erforderlich! Eine erzwungene höhere Zuführung von Lebensmittel in den Behälter kann dazu führen, dass zu viel Gemüse auf einmal in die Schnecke gelangt, dies führt dazu, dass das Fruchtfleisch in den Saft überschwappt oder der Entsafter sich blockiert. Beim Entsaften von Gräsern jeweils nur kleine Grasmengen einführen, dabei das Gras in kurze Stücke von zirka 3 cm Länge schneiden, damit der Abfall leicht aus dem Abfallauslauf herauskommen kann. Das Gras muss NICHT zu einem “Klumpen” geformt werden, wie dies bei Zentrifugalentsaftern der Fall ist. Es können problemlos kleine Stränge von Gras, Koriander, Petersilie und anderen Blattgemüsen langsam eingeführt werden! Auf die gleiche Weise können auch Grünkohl und Spinat entsaftet werden.

TIPP
Bei Gemüsesorten mit großen Blättern und faserigem Gemüse ist es ratsam, die Blätter vom Stängel zu entfernen, Stängel und Blätter in Stücke mit 3-5 cm Länge zu schneiden und vorsichtig einzuführen, wodurch die Schnecke die Zutaten in den Entsafter zieht. Dabei den Stopfer nur bei Bedarf vorsichtig verwenden.

Tipp Nr. 2) Zuerst Pflanzen mit wenig Fasern entsaften, Pflanzen mit vielen Fasern am Ende

Das ist ein wirklich wichtiger Tipp: Wenn Sie Pflanzen mit hohem Faseranteil entsaften, beispielsweise Sellerie oder Spinat, diese am Ende entsaften! Weshalb? Weil die Fasern in Sellerie oder Spinat dazu neigen, sich an der Ausgabeöffnung des Entsafterbehälters und am Boden der Entsafterschnecke festzusetzen. Wird diese Öffnung verstopft, kommt es zum “Faserüberlauf” und die überschüssigen Fasern landen in Ihrem Saft. Befolgt man Tipp Nr. 1 liegt die Gefahr, dass dies eintritt, fast bei Null.

Solange die Öffnung offen ist, bleibt der Faseranteil in Ihrem Saft minimal. Daher ist die beste Art des Entsaftens, mit Obst und Gemüse mit niedrigem Faseranteil zu beginnen: Äpfel, Karotten usw. Die Pflanzen mit höherem Faseranteil kommen zum Schluss. So erhalten Sie ein weitaus besseres Ergebnis.

Tipp Nr. 3) Den Saft entsaften!

Befindet sich immer noch zu viel Fruchtfleisch in Ihrem Saft, den Saft einfach wieder in die Maschine füllen! Nach dem zweiten Durchlauf ist fast das gesamte Fruchtfleisch entfernt. Der Saft kann auch durch einen Nussmilch-Beutel oder das Stofftuch, das Ihrer Tofubox beiliegt, gesiebt werden. Wenn Sie diese drei Tipps befolgen, werden Sie beim Entsaften mit dem Frutty-Entsafter sehr wenig Fruchtfleisch im Saft finden und der Entsafter blockiert nicht.

Hinweis: Nach einiger Zeit prüfen, ob die Wischgummis aus Silikon abgenutzt sind, dies kann ebenfalls zu mehr Fruchtfleisch im Saft führen.

REINIGUNG UND PFLEGE IHRES ENTSAFTERS

1 Das Gerät auf “OFF” schalten. Den Stecker nicht mit feuchten Händen berühren.

2 Den Trichter zum Entsperren drehen, dazu die beiden Auslässe greifen. Vor dem Herausnehmen des Behälters sicherstellen, dass der Pfeil offen anzeigt.

3 Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge der Montage auseinanderbauen.

4 Nach dem Auseinanderbauen mit einer Reinigungsbürste unter fließendem Wasser abspülen, keinen Metallschwamm zum Reinigen verwenden, dies kann zu Kratzern führen und das Gerät beschädigen. Nicht in der Spülmaschine Reinigen.

5 Die Motorbasis nicht in Wasser tauchen oder abspülen, zum Reinigen ein trockenes Tuch oder einen feuchten Schwamm verwenden.

6 Die Teile nach dem Reinigen an einem offenen, zugigen und sauberen Ort trocknen lassen. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, bitte immer sofort nach Gebrauch reinigen. Scheint der Kunststoff der Behälter und Teile sehr trocken, mit Speiseöl polieren und dann mit einem sanften Reinigungsmittel reinigen.

Selbstreinigung

Bei der Zubereitung von mehr als einer Saftsorte ist es nicht notwendig, das Gerät nach jedem Entsaftungsvorgang zu zerlegen. Eine schnelle Selbstreinigung stellt sicher, dass sich die unterschiedlichen Saftaromen nicht vermischen.

1. Sicherstellen, dass sich unter Saft- und Abfallstutzen Behälter befinden.
2. Safthahn zudrehen.
3. Entsafter einschalten und eine Schüssel sauberes Wasser langsam in das Einfüllrohr laufen lassen.
4. Nachdem der Entsafterbehälter sauber ist, den Safthahn aufdrehen, um das Wasser abzulassen.

Hinweis: Nach Ende des Entsaftens vollständig auseinanderbauen und den Reinigungsanweisungen in diesem Handbuch folgen.

PROBLEMLÖSUNG

Vor der Anforderung von Kundendienst oder Wartung die nachfolgende Fehlersuche durchführen. Kann das Problem nicht gelöst werden, den Kundendienst für Unterstützung und Service kontaktieren.

Fehlerbehebung, wenn das Gerät nicht arbeitet:

A Prüfen, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.

B Prüfen, ob alle Bestandteile richtig installiert sind. Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn alle Bestandteile richtig eingesetzt/montiert wurden. Macht der Entsafter ein seltsames Geräusch oder startet nicht, den Zusammenbau überprüfen.

C Prüfen, dass der Trichter fest in seinem Sitz verankert ist, ist dies nicht der Fall, startet der Entsafter nicht.

Das Gerät stoppt bei der Entsaftung
Prüfen, dass der Netzstecker sich nicht gelöst hat.
Sicherstellen, dass sich nicht zu viele oder zu harte Lebensmittel im Entsafter befinden.
Prüfen, dass das Gerät nicht zu lange am Stück betrieben wurde.

Auslaufen von Flüssigkeit unter dem Entsafterbehälter
Prüfen, dass der Silikonstopper richtig eingesetzt wurde.

Das Gerät wird beim Entsaften geschüttelt.
Die Motordrehung kann zu einem leichten Schütteln führen.
Sicherstellen, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht.
Sicherstellen, dass die Lebensmittel richtig vorbereitet wurden.

Trennung von Saft
Bitte beachten Sie, dass die Lebensmittel eine unterschiedliche Dichte haben und deshalb kann nach dem Entsaften eine leichte Trennung erfolgen. Einfach umrühren und genießen.

Ungewöhnlicher Lärm
Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht.
Prüfen, ob das Gerät zu viele oder zu harte Lebensmittel enthält.

Verfärbte Behälter oder Zubehörteile
Das Gerät sofort nach Gebrauch reinigen, damit sich Reste von Fruchtfleisch nicht an den Behältern festsetzen können. Behälter und Zubehörteile können sich verfärben, wenn Lebensmittel mit vielen Farbstoffen entsaftet wurden. Mit Speiseöl und anschließend mit Reinigungsmittel reinigen.

Trichter/Deckel verklemmt
Nicht mit Gewalt öffnen. Sicherstellen, dass sich nicht zu viel Fruchtfleisch im Gerät befindet. Den Entsafter starten, damit alle Reste entfernt werden können.
Prüfen, ob nicht identifizierte oder harte Objekte im Inneren zurückgelassen wurden. Den Rückwärtsschalter verwenden, um die Objekte wieder in das Zuführrohr zu drücken.

TECHNISCHE DATEN

Leistung	150 W
U/Min.	65 rpm
Kabellänge	1,2 m
Motor	AC Motor
Stromstärke	5 A
Gewicht	6,5 kg
Abmessungen	16 x 25 x H 39
Betriebslautstärke	40 – 55 dB

ISTRUZIONE D`USO

1. **Per facilitare l`uso, una migliore cura e una vita più lunga del vostro estrattore Frutty si prega di seguire attentamente le istruzioni.**

2. **Conservare il manuale in un luogo dove è facilmente accessibile.**

3. **Assicurarsi che la corrente, la tensione e la frequenza corrispondano allo standard nel vostro paese.**

4. **Costruzione e il funzionamento di questo estrattore sono soggette a modifiche senza preavviso a causa di continuo sviluppo del prodotto.**

Indice

Soft Press per la pressatura delicata	22
Sicurezza	23-24
I vantaggi	25
Componenti e accessori	26-28
Montaggio	28-31
Istruzioni per l`uso	32-34
Tecniche di preparazione dei ingredienti per la spremitura	35-36
Pulizia e cura del estrattore succo	37
Risoluzione dei problemi	38-39
Dati tecnici	39

SOFT PRESS PER LA PRESSATURA DELICATA

Succhi di frutta
Dalle bacche morbide alle mele dure con l`estrattore Frutty si può facilmente fare succo di tantissimi frutti. Il risultato è una bevanda sana con resa 35% più alta rispetto alle centrifughe tradizionali.

Succhi di verdura
Tramite il processo della spremitura a freddo si produce succo di verdure solide e foglie verdi in pochi secondi. Il succo va pressato lentamente, i nutrienti ed enzimi viventi vengono conservati. Basta tagliare e ci si va.

Erba di frumento
Erba di frumento, foglie di aloe, aghi di pino e altre erbe medicinali possono essere facilmente pressate a freddo se si conoscono i semplici fasi di preparazione.

Latte alle nocciole
Per ottenere un fresco latte alle nocciole con molti nutrienti mettere a bagno mandorle, pistacchi, noci del Brasile, e molti altri tipi di nocciole, aggiungere l'acqua e versare nel estrattore.

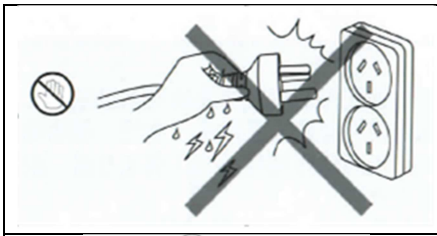
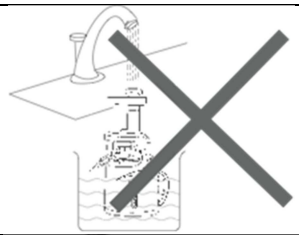
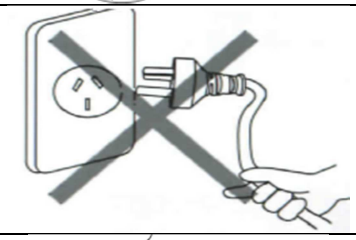
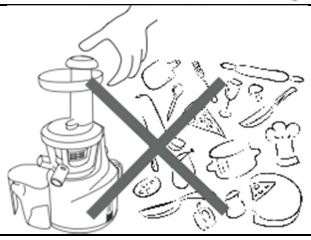
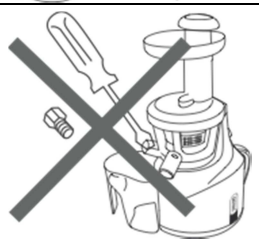
Latte di soia
L`estrattore Frutty può sostituire una macchina per fare il latte di soia perché è in grado di spremere il latte dai semi di soia in pochi secondi.

AVVISI DI SICUREZZA

1. Leggere tutte le istruzioni prima del uso.
2. Seguire le precauzioni di sicurezza.

ATTENZIONE!

Qualsiasi inosservanza delle avvertenze può provocare lesioni gravi o mortali.

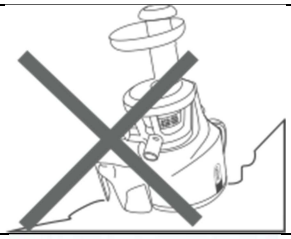
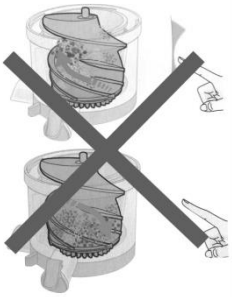
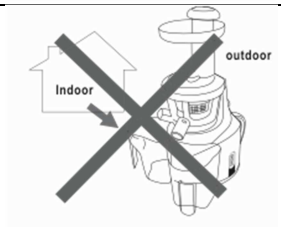
	Non toccare la spina con le mani bagnate. Ciò potrebbe provocare scosse elettriche o lesioni gravi.
	Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il motore o la base dell`unità in acqua o altro liquido. Non sciacquare la base sotto il rubinetto. Pulire la base con un panno umido.
	Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere l`apparecchio sotto stretta sorveglianza se viene utilizzato da o in presenza di bambini.
	Per proteggere il cavo di alimentazione non piegarlo con forza o tirarlo con forza. Tenere il cavo di alimentazione lontano da calore. Il cavo dannato può provocare scosse elettriche, incendi, lesioni o altri incidenti.
	Non smontare la base finché è collegata alla rete elettrica. Non inserire le dita o un cucchiaio nel tubo di alimentazione o nel tubo uscita succo. Questo può causare lesioni, incidenti o malfunzionamenti del apparecchio.
	Non smontare o riparare l`estrattore senza consiglio di un tecnico qualificato. Non utilizzare parti o accessori non approvati dal costruttore per l'installazione. Questo può portare a lesioni, incidenti o malfunzionamenti del apparecchio

AVVISI DI SICUREZZA

1. Leggere tutte le istruzioni prima del uso.
2. Seguire le precauzioni di sicurezza.

ATTENZIONE!

Qualsiasi inosservanza delle avvertenze può provocare lesioni gravi o mortali.

	Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Assicurarsi che nessuna pressione viene esercitata sul estrattore e che non può cadere. Forte pressione o caduta possono provocare danni all'apparecchiatura o lesioni.
	Non usare l`estrattore più lungo di 30 minuti alla volta. Per tutti i malfunzionamenti del apparecchio si prega di contattare il servizio clienti. Al primo utilizzo, l'apparecchio può emette un odore strano che svapora dopo qualche tempo.
	Se la vite di spremitura non si muove, premere il pulsante di accensione per cambiare la direzione di rotazione del motore. Se la rotazione inversa è terminata, l`apparecchio può essere utilizzato normalmente. Se la vite di spremitura si sblocca costantemente ci possono essere i seguenti motivi: motore surriscaldato o danneggiato. In questo caso smettere di usare l'apparecchio immediatamente e contattare il supporto clienti.
	Il dispositivo pesa circa 7 kg. Per spostare il dispositivo utilizzare entrambe le mani. In caso contrario, potrebbe provocare infortuni o danni alle apparecchiature a causa di incuria.
	Questo dispositivo è stato progettato per uso domestico. Non utilizzare all'aperto. Utilizzare l'apparecchio solo come previsto. In caso contrario, può provocare lesioni o danni al apparecchio.

I VANTAGGI

Con l`estrattore Frutty si possono fare una varietà di succhi ricchi di nutrienti, con i seguenti vantaggi:

- Possibilità della spremitura di ortaggi a foglia, erbe e graminacee (ad alto rendimento) se sono adeguatamente preparati
- Spremitura di frutta E verdura, anche morbide
- Spremitura a freddo in modo che più gli enzimi e nutrienti vengono conservati
- Bassa velocità (giri / min) per l'ossidazione minima e la produzione di succhi di frutta che rimangono freschi più lungo
- La gravità sostituisce la spremitura grazie al design verticale
- Rubinetto succo per meno schiuma
- Meno rifiuti in confronto a centrifughe tradizionali
- Adatto anche ai bambini perché lavora senza lame
- Design salvaspazio
- Eruzione automatica della polpa per un funzionamento continuo e automatico
- Retromarcia per la rimozione dei blocchi per una spremitura continua
- Facile da pulire con solo 5 pezzi che devono essere brevemente sciacquati o lavati
- Silenzioso

Per una spremitura efficace di:
- Frutti morbidi, come arance
- Frutti duri, come mele
- Verdure morbidi come cavolo
- Verdure fissi, come ad esempio carote
- Nocciole
- Erba di frumento
- Soia

Possibilità della produzione di:
- Latte alle nocciole di noci morbide o a bagno
- Latte di soia
- Tofu

CONSIGLIO

Su Internet si trovano meravigliose ricette per il tuo estrattore Frutty.

COMPONENTI

Tramoggia

Coperchio
di sicurezza

Raccoglipolpa

Vite di spremitura

Raccoglisucco

Filtri

COMPONENTI

Pala rotante

Spazzola di pulizia

Contenitore spremitura

Pestello

Uscita polpa

Box Tofu

Uscita succo

Rubinetto succo

Rubinetto succo
Il rubinetto succo può essere inserito nel beccuccio succo. Ciò può evitare schiuma. Basta chiudere il rubinetto. Il contenitore spremitura può essere riempito a circa 1/3, poi aprire il rubinetto in modo che il succo possa fluire nel contenitore di succo. Il rubinetto succo può anche essere utilizzato per sostenere l'auto-pulizia, vedere la procedura seguente in questo manuale.

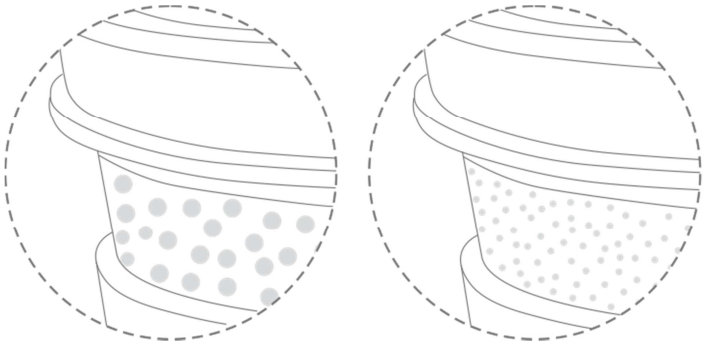
Box Tofu
Il box Tofu include - una grande forma rettangolare, un panno e una copertura di stampo. Così si può fare a casa tofu fresco. Mettere il panno nella forma rettangolare, riempire con tofu dopo aver trattato nel estrattore Frutty, poi mettere il coperchio.
CONSIGLIO: Il panno può essere utilizzato anche per filtrare il latte alle nocciole.

MONTAGGIO

1. SCELTA DEL FILTRO

Filtro grosso
Il filtro a maglie larghe è adatto per la spremitura di frutta morbida (fragole, kiwi e pomodori) o frutti appiccicosi (banana). Quando si utilizza questa filtro il succo contiene più pezzi solidi (Materiale: nylon)

Filtro fine
Il filtro fine è adatto per la spremitura di frutta dura, fagioli e verdure con fibre. I pezzi solidi nel succo sono minimi. (Materiale: Ultem / PEI)



2. COME USARE LE PARTI IN SILICONE

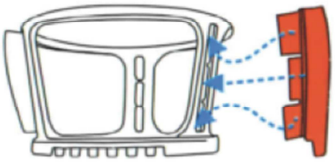
CONSIGLIO

D. *Prima dell'uso controllare che tutte le parti in silicone sono state inserite correttamente. Se sono montati sbagliati può causare perdite.*

E. *I componenti in silicone possono essere smontati e lavati, quando sono asciutti possono essere riutilizzati.*

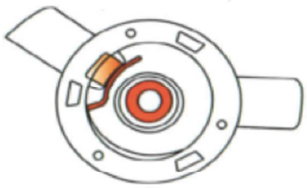
F. *Non usare acqua caldissima per pulire le parti in silicone.*

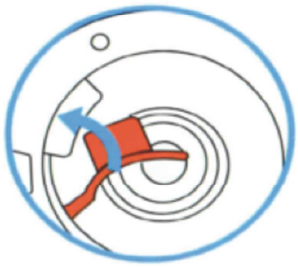
Pala rotante



Spazzola in silicone
Inserire nella fessura con l`estremità rivolta verso il basso come mostrato nella figura. Continuare con gli altri spazzoli.

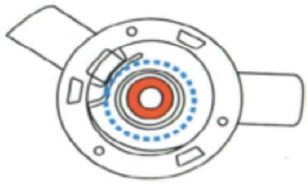
Fondo del contenitore spremitura

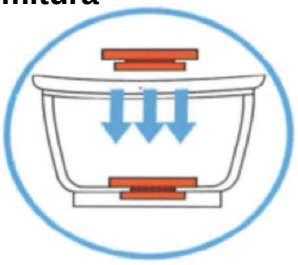




Tappo in silicone
Inserire saldamente il tappo in silicone nell`alloggiamento sotto il beccuccio dal quale esce la polpa.

Fondo del contenitore spremitura





Anello di silicone
Inserire la superficie più piccola dell`anello di silicone spingendola verso il basso

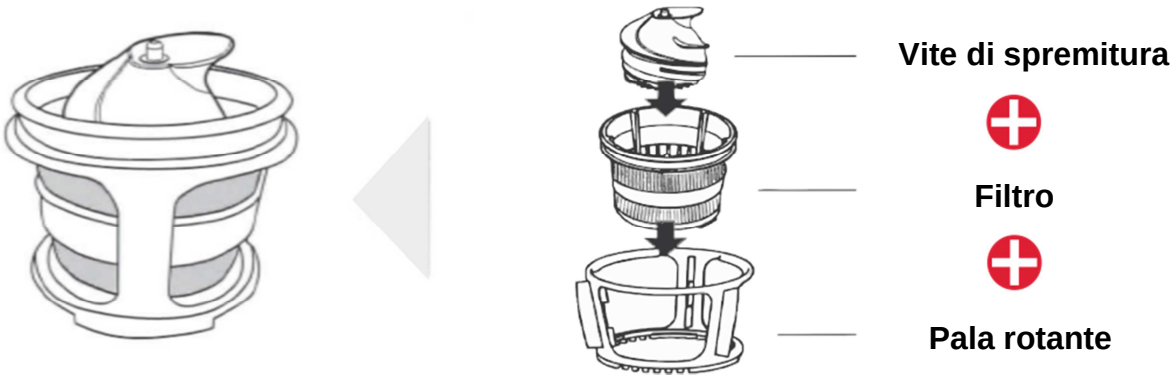
CONSIGLIO

Se durante la spremitura esce del liquido verificare se tutte le parti in silicone siano installati correttamente. Piccole parti di silicone possono essere facilmente dimenticate. In caso di componenti difettosi o rotti contattare il punto vendita.

3. MONTAGGIO DEI COMPONENTI

A Porre il contenitore spremitura sulla base motore, come indicato. Accertarsi che il recipiente è fissato bene.

B Inserire il filtro e la vite di spremitura nella pala rotante come indicato nella figura. Dopo il montaggio, la pala rotante deve girare senza intoppi.



C Posizionare il set (filtro, vite di spremitura e pala rotante) nel contenitore di spremitura in modo che i punti del estrattore e del contenitore spremitura sono allineati.

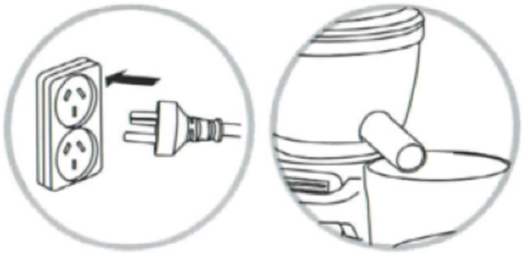
Assicurarsi che il fondo della vite di spremitura è collegata con la base. Prova a girare leggermente il filtro. Se le parti sono posizionate correttamente il filtro e la vite di spremitura non possono essere girati. Il filtro deve essere diritto.

D Mettere la tramoggia come indicato sotto. Allineare i punti del contenitore di spremitura e della tramoggia. Girare la tramoggia in posizione. L´estrattore può essere utilizzato solo se la tramoggia e il contenitore spremitura sono fissati correttamente. In caso di difficoltà verificare che il filtro e la vite di spremitura sono inseriti correttamente.

E Se desiderato, installare il rubinetto all`uscita succo. Posizionare i contenitori raccoglisucco e raccoglipolpa sotto le proprie uscite. Usando il rubinetto fare attenzione che nel contenitore di spremitura non si trova più di 1/3 di liquido per evitare perdite alla base del motore.

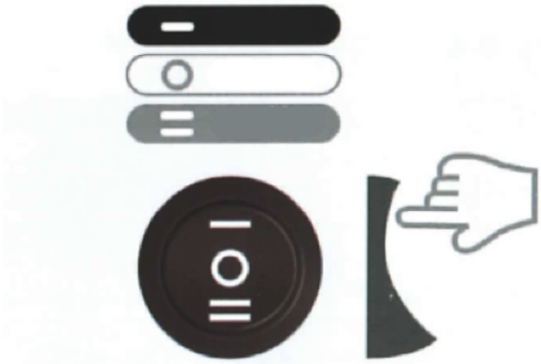
L`estrattore è dotato di un sistema di sicurezza. Può essere utilizzato solo quando tutti i componenti sono stati montati correttamente.

1. Inserire la spina nella presa e accendere la corrente.



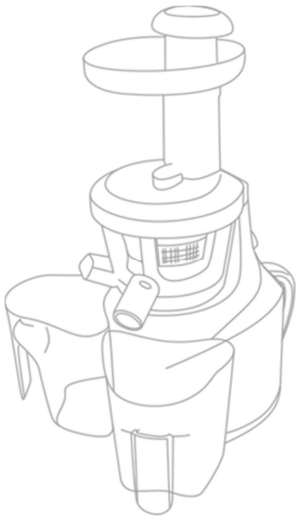
ATTENZIONE Mettere sotto le due uscite (succo e polpa) i contenitori. Il rumore cigolante dopo l`avviamento è normale. Il rumore è causato dell`attrito tra la pala rotante e le parti del contenitore di spremitura. Il rumore scomparisce quando vengono introdotti alimenti.

2. Accendere l`estrattore mettere nella tramoggia gli ingredienti tagliati, poco alla volta.



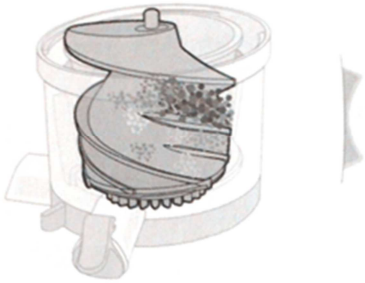
ATTENZIONE
Non servire con le mani bagnate. Rischio di gravi lesioni o scosse elettriche.

3. Lavare i componenti prima del loro primo utilizzo. Non mettere troppi ingredienti alla volta e non premere con forza, questo può causare un arresto dell`estrattore o delle perdite.

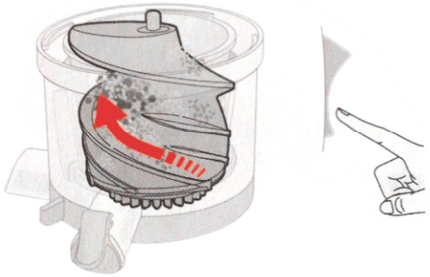


ATTENZIONE
Per introdurre gli ingredienti nella tramoggia usare solo il pestello. Non usare altri utensili come cucchiai, che possono causare danni.

Se l`estrattore si arresta durante il funzionamento:
Se sono state messe troppi ingredienti, ingredienti troppo duri o ingredienti preparati mali l`estrattore si spegne causato dal sistema di sicurezza.

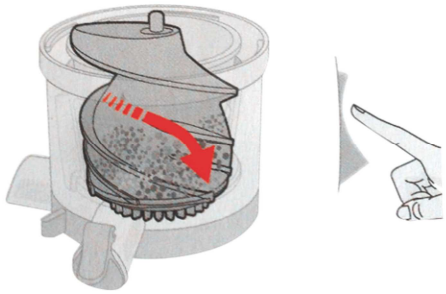


A Premere il tasto OFF



B Tenere premuto il tasto REVERSE per 3-5 sekondi. Ripetere l`azione 2-3 volte.

Nota: Può essere che gli ingredienti si muovono indietro. Quello è normale.



C Andare avanti con la sprematura.

CONSIGLIO
Il tasto deve essere tenuto premuto. Se l`estrattore non funziona ancora, togliere dalla spina, smontarlo e pulire bene i componenti. Pulire anche il tappo in silicone sul fondo del contenitore di spremitura. Se vengono preparate spesso ingredienti che sono troppo dure o vengono spesso messe troppi ingredienti può ridurre la durata del prodotto.

PRECAUZIONI PER L`USO

A Rimuovere i semi duri prima della spremitura di frutta come: datteri, pesche, prugne, ecc

B Parti dure (Kudzu viti, canna da zucchero, ecc) non sono adatti per la spremitura.

C L`estrattore può essere utilizzato per la miscelazione di aglio e peperoncino. Non adatto per la macinazione di cereali secchi.

D Frutta o verdura dure come carote possono causare forti rumori, questo non è indice di danni alla macchina.

E Nota che mentre la spremitura di frutta e verdura come uva o pomodoro può schizzare fuori.

F Il funzionamento continuo non può essere più di 30 minuti.

G Bere il succo appena possibile dopo la spremitura, se il succo deve essere conservato, riporlo in un contenitore di vetro sigillato in frigorifero.

H Se vengono inseriti troppi ingredienti o ingredienti troppo duri può essere difficile di rimuovere la tramoggia.

TECHNICHE DI PREPARAZIONE DEI INGREDIENTI PER LA SPREMITURA

L`estrattore Frutty è pluriuso e dà sempre buoni risultati. È in grado di preparare latte di nocciole, succo di erbe, frutta e verdura. Se l`estrattore Frutty non viene usato correttamente può essere che si trova polpa nel succo o la macchina si blocca. Un blocco è causato o dal modo come sono stati preparati gli ingredienti o della maniera come sono stati introdotti gli ingredienti. Per una spremitura semplice è molto importante di preparare bene gli ingredienti.

Tutta la frutta e la verdura deve essere preparato come segue:

- Raffreddare il prodotto prima della spremitura. Così il succo contiene meno polpa.
- Sciacquare accuratamente.
- Rimuovere tutti i semi o le estremità dure.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi piccoli così che possono entrare nella tramoggia
- Assicurarsi che tutti i pezzi non sono più lunghi che 3-5 cm.
  Nota: Questo è particolarmente importante per verdure fibrose come il sedano, cavoli, spinaci, e tutte le erbe.

Seguire questi suggerimenti per ottenere i migliori risultati:

Suggerimento n.1) Non premere o spingere gli ingredienti dentro l`estrattore

La maggior parte della gente fino ad adesso ha usato delle centrifughe tradizionali. Utilizzando queste macchine gli ingredienti devono essere premuti o spinti con forza dentro nella macchina , e si può anche mettere pezzi di grandi dimensioni, come mele intere. Carote e mele devono essere fortemente pressate in modo che raggiungono la lama rotante, dove diventano tagliati in parti molto piccoli.

Non usare questa forza lavorando con l`estrattore Frutty! Non esistono coltelli rotanti e la frutta non viene tagliata. L`estrattore non richiede alcuna pressione. Lasciare il gli ingredienti semplicemente cadere nella tramoggia. Una maggiore fornitura forzata può causare che troppe verdure arrivano in un momento nel interno e la polpa esce con il succo o la macchina si blocca. Quando si introduce erbe mettere solo piccole quantità di erba tagliata in piccoli pezzi di circa 3 cm di lunghezza , in modo che i rifiuti possono facilmente uscire. Erba non ha bisogno di essere formato in un gomitolo come è il caso da centrifughe. Possono essere messi tranquillamenti piccoli fili d'erba, coriandolo, prezzemolo e altre verdure a foglia! Allo stesso modo possono essere pressati cavoli e spinaci.

CONSIGLIO
Per le verdure con foglie grandi e verdure fibrose è consigliabile togliere le foglie dai gambi, tagliare i gambi e le foglie in pezzi di 3-5 cm di lunghezza e introdurre con cautela. La vite di spremitura tira gli ingredienti automaticamente all'interno. Utilizzare il pestello delicatamente e solo se necessario.

Suggerimento n.2) Estrarre prima ingredienti con meno fibra e poi ingredienti con tanta fibra

Questo è un suggerimento molto importante: Estrarre piante con un alto contenuto di fibre, ad esempio sedano e spinaci, alla fine! Perché? Poiché le fibre di sedano e spinaci tendono ad attaccarsi alla uscita del contenitore di spremitura e sul fondo della vite di spremitura. Se questa apertura è intasata la fibre esce con il succo. Seguendo il suggerimento n.1) il rischio che ciò si verifica è quasi a zero.

Finché l`uscita è aperta, il contenuto di fibre è minimizzato nel succo. Pertanto, il modo migliore di spremitura è di iniziare con frutta e verdura con un basso contenuto di fibre: mele, carote, ecc. Spremere gli ingredienti con alto contenuto di fibre alla fine. Così ottiene un risultato molto migliore.

Suggerimento n.3) Spremere il succo!

Se si trova ancora troppa polpa nel succo è sufficiente di rimettere il succo nel estrattore! Dopo il secondo passaggio quasi tutta la polpa viene rimossa.
Il succo può anche essere filtrato con il panno.

Se si seguono questi tre punte, si trova molto poca polpa nel succo e l`estrattore non si blocca.

Nota: Controllare qualche volta se le spazzole in silicone sono consumate, questo può anche causare maggiore polpa nel succo.

PULIZIA E CURA DEL ESTRATTORE FRUTTY

1 Spegnere l`estrattore e staccare la corrente. Non toccare la spina con le mani bagnate.

2 Per aprire girare il coperchio. Prima di rimuovere il contenitore assicurarsi che la freccia sia allineato con il lato aperto.

3 Smontare i componenti in ordine inverso.

4 Dopo lo smontaggio spazzolare sotto l'acqua corrente. Non utilizzare una spugna di metallo per la pulizia, questo può causare graffi e danneggiare l'apparecchio. Non mettere in lavastoviglie.

5 Non immergere la base in acqua e non sciacquarla sotto il rubinetto. Pulire la base con un panno umido.

6 Dopo la pulizia lasciare asciugare i pezzi in un luogo pulito, aperto ed esposto alla corrente d'aria. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Per prolungare la durata del prodotto, si prega di pulire l`estrattore sempre subito dopo l'uso. Se la plastica del contenitore e parti sembrano molto asciutti, lucidare con olio da cucina e poi pulire con un detergente delicato.

Autopulente

Nella preparazione di diversi succhi con diversi sapori, non è necessario smontare l'estrattore dopo ogni spremitura. L’auto-pulizia veloce assicura che i diversi sapori succo non si mescolano.

1. Verificare che sono posizionati i contenitori raccoglisucco e raccoglipolpa.
2. Spegnere il rubinetto succo.
3. Accendere l`estrattore lasciar passare lentamente una ciotola di acqua pulita.
4. Dopo che il contenitore di spremitura è pulito, aprire il rubinetto succo per fare scaricare l'acqua.

Nota: Dopo la fine della spremitura smontate completamente e seguire le istruzioni per la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di chiedere assistenza eseguire la seguente risoluzione dei problemi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare il servizio clienti per il supporto e servizio.

Risoluzione dei problemi se l`estrattore non parte:

A Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa.

B Controllare che tutti i componenti siano installati correttamente. Il dispositivo può essere utilizzato solo quando tutti i componenti siano montati correttamente. Se l`estrattore fa un rumore strano o non parte, controllare i componenti.

C Verificare che la tramoggia è messa bene. Se questo non è il caso, la centrifuga non partirà.

L`estrattore si ferma durante la spremitura
Verificare che la spina di alimentazione sia collegata correttamente.
Assicurarsi che non ci sono troppi ingredienti o ingredienti troppo duri nel estrattore.
Verificare che l`apparecchio non era in funzione troppo lungo.

Perdita di liquido dal contenitore di spremitura
Controllare che il tappo di silicone è stato inserito correttamente.

L´estrattore vibra mentre la spremitura.
La rotazione del motore può portare ad una leggera agitazione.
Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie piana.
Assicurarsi che gli ingredienti sono stati adeguatamente preparati.

Separazione del succo
Si prega di notare che gli ingredienti hanno diverse densità e, pertanto, può essere una leggera separazione dopo la spremitura. Basta mescolare e godere.

Rumore insolito
Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie piana.
Assicurarsi che non ci sono ingredienti troppo duri nel estrattore.

Contenitore o accessori cambiano colore
Pulire l`estrattore subito dopo l'uso, in modo che i residui non possono infiltrarsi sui contenitori. I contenitori o gli accessori possono cambiare colore se sono stati spremuti ingredienti con molti coloranti. Pulire con olio da cucina e poi con un detergente delicato.

Il coperchio non si stacca
Non aprire con la forza. Assicurarsi che non siano troppi ingredienti nel estrattore. Avviare l`estrattore in modo che tutti i residui possono essere rimossi.
Verificare la presenza di oggetti non identificati o duri dentro l`estrattore. Utilizzare l'opzione inversa per spingere gli oggetti nel tubo di alimentazione.

DATI TECNICI

Potenza	150 W
G/min.	65 rpm
Lunghezza cavo	1,2 m
Motore	AC Motore
Corrente	5 A
Peso	6,5 kg
Dimensioni	16 x 25 x H 39
Livello sonoro	40 – 55 dB

INSTRUCTION MANUAL

1. **Please follow the instructions carefully for easy use, better maintenance and longer lifespan of your Frutty Extractor Series Juicer.**

2. **Please keep the user's guide where it is easily accessible.**

3. **Please ensure the current, voltage and frequency are in accordance with the standard of your country.**

4. **This Frutty Juicer design and workings are subject to change without warning due to continual product development.**

Index

Soft Press for pressing smartly	41
Safety First	42-43
The advantages	44
Parts and Accessories	45-47
Assembly Instructions	47-50
Directions for Use	51-53
Food Preparation and Juicing Techniques	54-55
Cleaning and Maintaining your Juicer	56
Troubleshooting	57-58
Specifications	58

SOFT PRESS FOR PRESSING SMARTLY

Fruit Juices
The Frutty juicer is able to juice easily anything from a soft berry to a hard apple, creating a healthy drink with 35% more juice than conventional juicers.

Vegetable Juices
The Cold Press Process of the Frutty juicer will slowly juice hard vegetables to leafy greens in seconds maintaining maximum living nutriments and enzymes, just slice them up and go on.

Wheatgrass
Wheatgrass, aloe leaves, pine needles and other medicinal herbs can be juiced with ease using the Cold Press Process of the Frutty juicer when you follow the simple preparation steps.

Nut milks
Soak almonds, pistachios, Brazilian nuts and many more nuts overnight, add water and place in your Frutty juicer for a nutritionally fresh nut-milk.

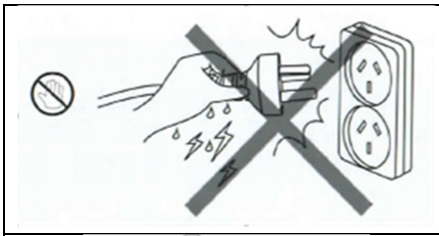
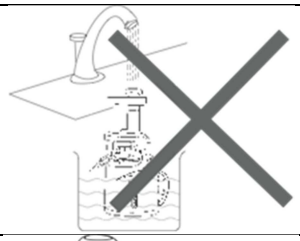
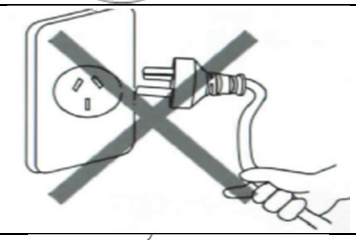
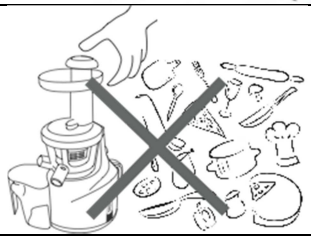
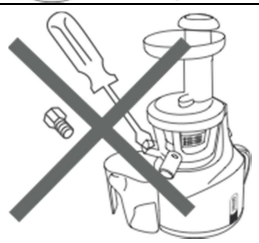
Soy Milk
The Frutty juicer can replace a traditional soy milk machine, as the Cold Press Process can extract milk from soaked soy beans in seconds.

SAFETY CAUTIONS

1. Please read Safety cautions before use.
2. Please follow safety cautions at use.

WARNING!

Any violation against warnings may cause severe injury or even death

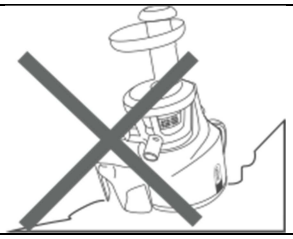
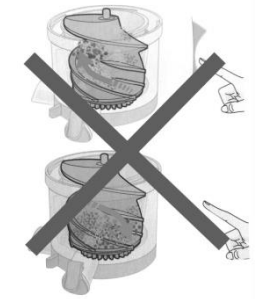
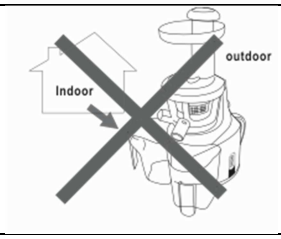
	Wet hands out of reach of power plug. May cause electric shock or severe injuries.
	Never immerse the motor base into any type of liquid. To avoid electric shock, do not immerse motor base (or any components) into water or any other liquid. Do not rinse motor base under tap. Scrub it with wet cloth for cleaning purpose.
	Please keep the device out of reach of Children. Children or anyone without experience operating this device are prohibited from using this device under no proper guide.
	Never overly bend, bind, drag or pressurize power cord with heavy weight. Keep the power cord off any high heat source. May damage power cord, cause electric shock, fire, human injury or other accidents.
	Do not disassemble device after power is connected. Do not reach finger or spoon into feed tube or juice outlet. It may cause human injury, accident or device malfunction.
	Never disassemble without advice from professional technician, refit or repair this device. Never use parts & accessories that are unauthorized by manufacturer for assembling purpose. May cause human injury, accident or device malfunction.

SAFETY CAUTIONS

1. Please read Safety cautions before use.
2. Please follow safety cautions at use.

WARNING!

Any violation against warnings may cause severe injury or even death

	Please place this device on a level surface. Ensure the device is free from impact or dropping. Severe impact, dropping may cause device damage or even human injury.
	Do not leave the device running for over 30 min. continuously. Please contact after-sale service center if experiencing any device malfunction. The device may give off strange odor in first use, which will disappear after using for certain period of time.
	If the screw stops working, please push the power button down wards to reverse motor rotation. When reverse rotation stops, the device can perform normal use. Long-lasting blocking probably indicates motor burning, damage or performance failure. If such problem occurs frequently, please stop the use of this device and contact after-sale service immediately.
	The device weights approximately 7 kg. Please do use hands to move the device. Otherwise any discreetness may cause human injury or device damage.
	This device is intended for home use only. Do not use it outdoors. Do not perform its unintended functions. May cause human injury or device damage.

THE ADVANTAGES

With the Frutty Juicer you can enjoy a variety of nutrient rich juice along with these benefits:

- Ability to juice greens, herbs and grasses (with a high yield) when prepared correctly
- Juicing fruits AND vegetables, including soft varieties
- Cold pressed, to produce a superior enzyme and nutrient content juice
- Low speed (rpm), to minimize oxidation and produce a longer lasting juice
- Upright design allows gravity to assist in the juicing process
- Juice tap to reduce froth and foaming
- Less waste than centrifugal juicers
- Child friendly with no sharp blades
- Space saving design
- Auto pulp ejection for continuous automatic juicing
- Built in reverse function eliminates clogging for continuous juicing
- Easy to clean with only 5 parts which need a quick rinse or wash
- Low noise

Dual stage juicing that effectively juices:

- Soft fruit e.g. oranges
- Hard Fruit e.g. apples
- Soft Vegetables e.g. kale
- Hard Vegetables e.g. carrot
- Nuts
- Wheatgrass
- Soybeans

Other functions that include making:

- Nut milks with soft or soaked nuts
- Soymilk from soybeans
- Tofu

TIP
Fabulous recipes for your Frutty Slow juicer can be found on online.

COMPONENTS

Hopper

Safety Lid

Pulp Pitcher

Squeezing Screw

Juice Pitcher

Juicing Screen

COMPONENTS

Spinning Brush

Cleaning Brush

Juicing Bowl

Pusher / Tamper

Pulp Outlet

Juice Outlet

Tofu Mold

Juice Tap

Juice Tap
The juice tap can be optionally inserted into the juice chute. This can help to reduce froth and foaming in some juice. Simply close the tap while juicing until the juice bowl is approximately 1/3 full, then open the juice tap allowing the juice to flow into the juice pitcher/jug. The juice tap can also be used to assist with self cleaning, see instructions later in this manual.

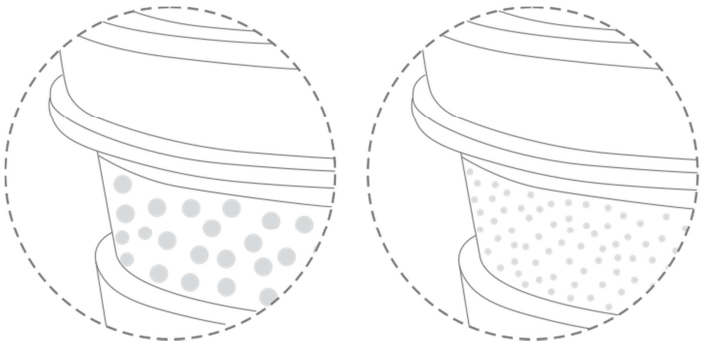
Tofu Box
The tofu box includes - one large rectangle mould, one fabric cloth & one smaller lid mould. This can be used to make fresh tofu at home. The cloth is laid inside the large rectangle mould, the tofu mixture is poured in after it has been processed in the juicer, then the smaller lid mould is rested on top. TIP: The cloth from the tofu box can also be used to strain nut milks.

ASSEMBLY

1. CHOICE OF SCREENS

Coarse screen
Coarse hole strainer is to juice soft fruit (strawberry, kiwi fruit & tomato) or sticky material (bananas).The end result when using this screen will contain more pulp.
(Nylon material)

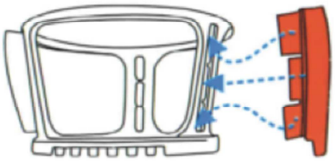
Fine screen
Fine-hole strainer is to juice hard fruit, beans & vegetables with fibres.
The juice will be more smooth. (ULTEM/ PEI material)



2. INSTRUCTIONS FOR SILICONE PART USAGE

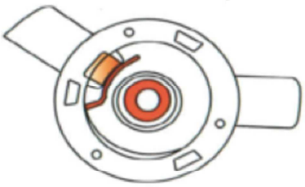
TIP
A. *Make sure all silicone parts are correctly placed before juicing. If not correctly placed, this may lead to leakage*
B. *Silicone parts are safe to disassemble & wash, and can be used again once dried.*
C. *Keep an eye on the silicon parts when cleaning, do not use hot water to wash.*

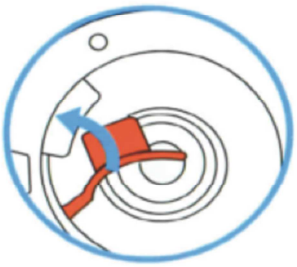
Spinning Brush



Silicone Brush
Please assemble the silicone brush according to the picture, place the tail of brush towards bottom and insert the parts in sequence in the picture.

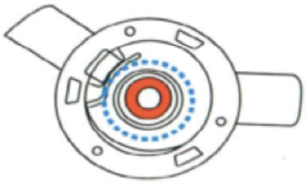
Underside of Juicing

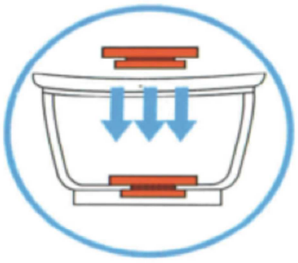




Silicone Juice Stopper
After cleaning, assemble it according to the arrow instruction in the picture.

Underside of Juicing





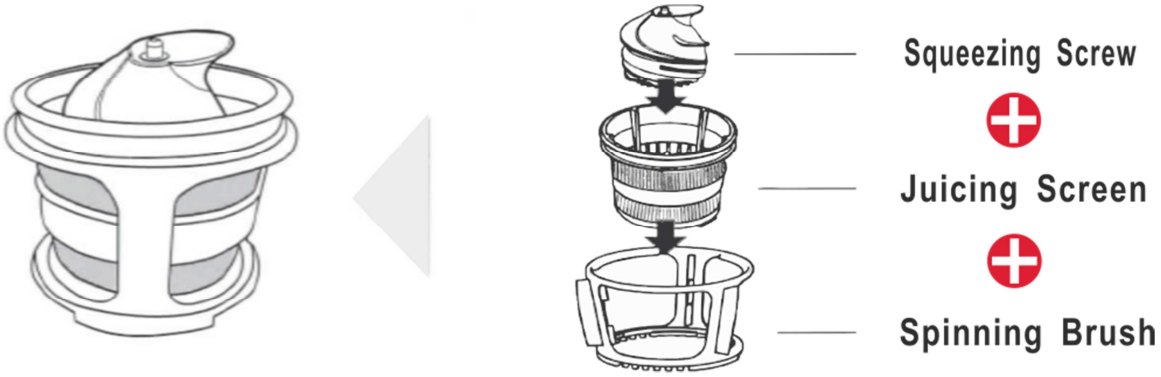
Silicone Ring
Place it correctly to fit the slot. (When installing the silicone ring, the side with the larger diameter is to the top)

TIP
When experiencing leakage during use, please first check if all silicone parts are correctly placed/inserted. Small silicone parts are easily missed during assembly/use, ensure you keep them properly placed. If missing or broken, please contact the Customer Service Centre for replacement parts before using.

3. PRODUCT ASSEMBLY

A. As shown in the pictures below, place the juicing bowl onto the base. When placed properly, ensure that juicing bowl is fully pressed into the base and firmly attached.

B. As shown in the sequence in the below picture, place the screen and squeezing screw into the spinning brush. When assembled, the components in the spinning brush can rotate smoothly.



C. Place the kit after being assembled (juicing screen, squeezing screw and spinning brush) into juicing bowl, by lining up the dot on the top of the juicing screen with the dot on the side of the juicing bowl.

Ensure that bottom of the squeezing screw is engaged onto the motor shaft.

When placed properly, rotate the juicing screen slightly the juicing screen and squeezing screw cannot be rotated after being placed properly and the screen sits flat and level.

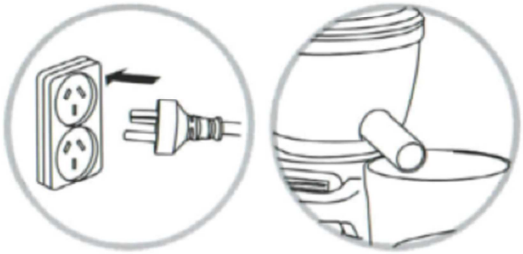
D. Engage the hopper with the juicing bowl as shown on the picture, lining up the dot on the side of the hopper with the dot on the side of the juicing bowl and turning into place.

The device can only work when hopper and juicing bowl is fixed properly. If experiencing difficulty please ensure screen and squeezing screw are correctly inserted.

E. If desired install the de-foaming tap onto juice outlet, place juice pitcher and pulp pitcher under juice outlet and pulp outlet accordingly. When using the tap ensure you do not fill the bowl with liquid more than 1/3rd the way up the bowl to avoid leakage onto base.

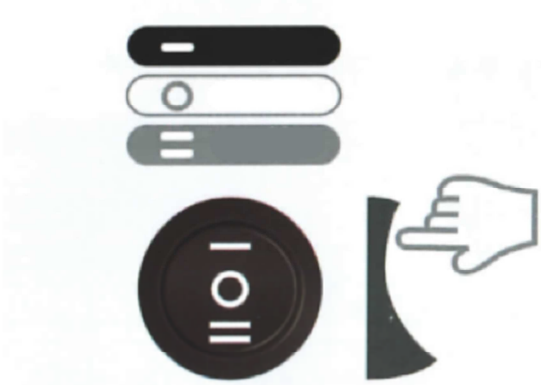
This device is fitted with a protection system, it will only work normally when all components are assembled correctly.

1. Connect power plug with socket outlet and switch on the power.



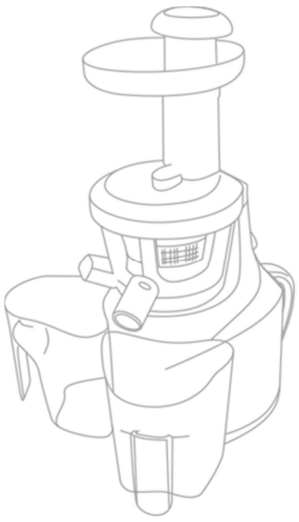
CAUTION
Place pitchers under two outlets (juice & pulp outlets) It is normal that the device makes squeaking noise when starting. This noise is caused by friction between spinning brush and parts inside juicing bowl. Sounds will disappear after food is inserted.

2. Switch on the device and slowly feed cut up pieces of food down the feed



CAUTION
Do not operate with wet hands. Violating the warning may cause serious injury or electric shock.

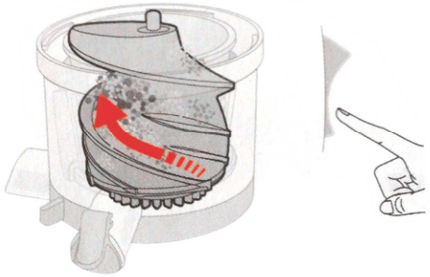
3. Rinse everything thoroughly before putting into the machine. Do not put excessive volumes of food or press food hard into device, this may cause clogging, leaks or damage.



CAUTION
Please use only the tamper to assist with guiding food into bowl, do not use any other implement like spoons in the feed tube. This will cause damage to the machine.

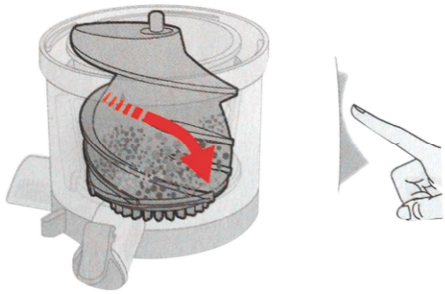
What to do if the squeezing screw stops working when in use:
Too hard, too much or incorrectly prepared food being stuffed into the device may cause the protection system to activate and stop the appliance running.

A Switch the device to the OFF position.



B Push REVERSE button without releasing for 3-5 seconds, repeat this step 2-3 times.

NB: You may see food moving back up and out of the feed tube, this is normal.



C Resume juicing as normal after reverse rotation ends.

TIP
Reverse button needs to be held down. If the juicer still does not work after above instructions are followed, please unplug, disassemble and clean the juicer thoroughly. This includes unclogging any debris from the stopper on the underside of the juicing bowl. Frequently juicing food that is too hard or pushing too much food in at once may shorten product lifespan.

PRECAUTIONS FOR USE

A Remove hard seeds before juicing from fruits like: persimmons, peach, plum, etc.

B Hard items (kudzu vine, sugarcane etc) are not suitable for juicing.

C Juicer can be used to mash garlic and peppers with moisture. Not suitable for grinding dry grains.

D When juicing hard fruits or vegetables like carrots they may cause loud noises, this does not indicate damage to the machine.

E Be aware that juice may spill out when juicing fruits and vegetable like grapes and tomatoes.

F The continuous working time should be no more than 30 minutes.

G Drink juices as soon as possible after juicing, if you wish to store juice place it in a sealed glass container in the refrigerator.

H Juicing too much food or juicing hard food stuffs may make it difficult to remove the hopper from the juicing bowl.

FOOD PREPARATION & JUICING TECHNIQUE

The Frutty Juicer is versatile and gets great results every time. It makes nut milks, it is able to juice grasses, fruits and vegetables.

If you don't use the Frutty Slow Juicer correctly, it can end up creating a large amount of pulp in the juice or become blocked. Blockage can occur due to the way you prepare the fruits and vegetables before juicing or how you feed them into the feed tube. Preparation is key to easy juicing.

All fruits and vegetables must be prepared as follows:

- Refrigerate your product prior to juicing. This will also give you a less pulpy juice.
- Rinse thoroughly.
- Remove any seeds or hard ends.
- Cut the ingredients into thin pieces that fit in the feed tube. Ensure all pieces are approximately than 3-5cm in length at most. NB: This is especially important for fibrous vegetables such as celery, kale, spinach and all grasses.

Familiarize yourself with the tips below for optimal results:

Tip #1) Don't press/shove food into the Slow Juicer

Most of us used to juice with the old-style centrifugal juicing machines. If you recall, those machines require you to forcefully press/shove food into them, and allow large items like whole apples. You actually had to push hard on carrots and apples to shove them into the spinning blade where they were shredded into tiny flying pieces.

Do not use this same pushing/pressing/shoving force with the Frutty Slow Juicer! There is no spinning blade and no dizzying shredding taking place. No pressing is required. Instead, simply let your food fall into the "chewing auger." Virtually no force is necessary! In fact, forcing more food into it can cause too much vegetable mass to end up in the auger at one time, and this will result in pulp overflowing into your juice, or the juicer to become blocked.

When juicing grasses, feed the a small amount of grass at a time, cutting the grass into short pieces approx. 3cm long ensures the waste can easily come out of the waste chute. You do NOT need to "clump" the grass into a ball like you used to do with the centrifugal juicers. In fact, you can slowly feed small strands of grass, coriander, parsley and other leafy greens without any problem at all! You can also juice kale and spinach in the same way.

TIP
A great tip for large leafy, stringy or fibrous vegetables is to remove the leaf from the stem, cut both leaves and stems into 3-5cm lengths and feed through gently, letting the auger pull the ingredients into the juicer, using the tamper only gently if required.

Tip #2) Juice low-fibre plants first, and high-fibre plants last

Here's a really important tip: If you're going to juice high-fibre plants like celery or spinach, juice them last! Why? Because the fibres in celery tend to accumulate in the ejection port in the juicing bowl at the bottom of the juicing auger. If this port becomes clogged, then "pulp overflow" will occur, sending extra pulp into your juice. Following Tip #1 will minimize the chances of this occurring to almost zero.

As long as the port stays open, the pulp in your juice will be minimized. So the best way to do this is to juice your low-fibre fruits and veggies first: Apples, carrots, etc. Save the more stringy, fibrous plants for last. You'll get a much better result.

Tip #3) Juice your juice!

If you still find too much pulp in your juice, just pour the juice back through the machine again! You'll find that the second time through, nearly all the pulp is removed.

You can also strain it through a nut-milk bag, or the fabric cloth from your tofu box.

The bottom line is that if you follow these three tips, you'll find that the Frutty Juicer produces very little pulp in the final juice and does not block.

NB: After you have had your juicer for some time, please check that the silicon wiper blades have not worn, this can also cause extra pulp in the juice.

CLEANING AND MAINTAINING YOUR JUICER

1 Turn device “OFF”. Please do not touch the plug with wet hands.

2 Twist the hopper to unlock by grabbing the two outlets. Make sure the arrow is aligned with open side before pulling off the bowl.

3 Disassemble the device in reverse to assembly order.

4 Rinse it using cleaning brush with flowing water after disassembling do not use metal sponge to clean, otherwise it will scratch and damage the device. Do not clean it in the dishwasher.

5 Do not immerse or rinse the main body under water, use dry towel or wet sponge to clean.

6 Let the parts dry in an open, clean and drafty space after washing. Store it out of reach of children. In order to extend the product service life, please clean it promptly after usage. If it appears that the plastic of the containers and parts is very dry, wipe with cooking oil and then wash with gentle detergent to clean.

Self Clean

When making more than one juice, it is not necessary to disassemble after juicing each different type of food, a quick self clean will ensure juice flavours do not mix.

1. Ensure the pitchers are underneath both the waste and juice chutes. Turn off juicing tap

2. Switch on the juicer and pour a bowl of clean water slowly into the feed tube.

3. Turn on juicing tap drain water after juicing bowl is clean.

NB: Please disassemble fully after juicing is complete and follow the cleaning instructions found in this manual.

TROUBLESHOOTING

Check the below troubleshooting guide before calling for assistance or maintenance. If you cannot resolve the issue please contact Customer Service for support and service.

Troubleshooting when the device does not work:

A. Please check if the plug is correctly positioned.
B. Please check if all components are correctly installed. Only when all components are properly inserted/assembled can the device be operated. Should the juicer made a strange noise or not start please re-check assembly.
C. Please check hopper is securely locked in place with juicing bowl, juicer will not start when this is not done correctly.

The device stops when juicing

Please check power plug has not become lose.
Please ensure you have not put in excessive or hard foodstuff into the juicer.
Please check that the device has not been working continuously for too long.

Leaking from beneath juicing bowl

Please check if the silicone stopper is plugged in securely.

The device shakes when juicing

The motor rotation may cause it to shake slightly.
Please ensure the device is on a level surface.
Please ensure that the food is prepared correctly.

Separation of juice

Please note that some ingredients have different density and you may note a slight separation after juicing. Simply stir and enjoy.

Abnormal noise
Please ensure to place the device on level of surface.
Check if the device contains excessive or overly hard foodstuffs.

Dyed containers or accessories
Please clean the device promptly after using to prevent pulp leftovers from sticking to the containers. The container or accessories may be stained when juicing some foods containing rich pigments. Clean it with cooking oil and then with detergent.

Hopper/lid is stuck
Do not open with force. Make sure that no excessive pulp is left inside the device. Please start the juicer to assist in removing any build up. Check if any unidentified or hard objects have been left inside. Use the reverse button to push objects back up the feed tube feed tube.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Power	150 W
RPM	65
Power cord length	1,2 m
Motor type	AC Motor
Fuse	5 A
Product weight	6,5 kg
Dimensions	16 x 25 x H 39
Working sound volume	40 – 55 dB